

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR SURAT PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
UCAPAN TERIMA KASIH	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	3
1.3 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.)	4
2.1.1 Klasifikasi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.).....	4
2.1 Morfologi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.)	5
2.1.3 Komposisi kimia Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.).....	5
2.2 Deskripsi Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering	6
2.3 Mutu Ikan Teri	7
2.4 Proses Pengeringan Ikan	7
2.5 Metode Analisis Usaha Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering	8
2.5.1 Metode Alokasi Komponen Biaya Domestik dan Asing.....	9
III PELAKSANAAN KEGIATAN.....	11
3.1 Tempat dan Waktu	11

3.2 Metode Kerja.....	11
3.3 Metode pengumpulan data	11
3.3.1 Data primer	11
3.3.2 Data sekunder	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1 Keadaan Umum Lokasi Praktek Kerja Lapang (PKL).....	14
4.1.1 Sejarah Berdirinya PT. Insan Citraprima Sejahtera	14
4.1.1 Letak Geografis dan Topografi Lokasi	15
4.1.1 Struktur Organisasi	16
4.1.3 Tenaga Kerja	16
4.1.4 Fasilitas.....	17
4.2 Bahan Pendukung Produksi	17
4.2.1 Garam	17
4.2.2 Air	18
4.3 Proses Produksi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering.....	18
4.3.1 Alur Produksi	18
4.3.2 Penerimaan Bahan Baku (<i>Receiving</i>).....	20
4.3.3 Pencucian (<i>Washing</i>).....	22
4.3.4 Perebusan (<i>Boiling</i>)	23
4.3.5 Pengeringan (<i>Drying</i>).....	24
4.3.6 Sortasi I	26
4.3.7 Pembagian Ukuran (<i>Sizing</i>).....	28
4.3.8 Sortasi II.....	29
4.3.9 Finishing & Metal Magnetng	30
4.3.10 Precooling	31
4.3.11 Penimbangan (<i>Weighing</i>)	32
4.3.12 Packing	33
4.3.13 Penyimpanan Dingin (<i>Cold Storage</i>)	34
4.3.14 Pengiriman (<i>Stuffing</i>)	35
4.4 Pengendalian Mutu.....	36
4.1.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.).....	36
4.1.2 Pengendalian Mutu Proses Produksi	38
4.1.3 Pengendalian Mutu Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering	38
4.5 Kendala dalam Proses Produksi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering.	40
V SIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Simpulan.....	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp.) (per 100 gram bahan).....	6
2. Persyaratan mutu Ikan Teri berdasarkan SNI 01-2721.1-2009.....	7

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) (Sari, 2012)	4
2. Alur Produksi Teri Nasi (<i>Stolephorus</i> sp.) Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera	19
3. Bahan Baku Ikan Teri Nasi	22
4. Proses Pencucian (washing)	23
5. Proses Perebusan (boiling)	24
6. Proses Pengeringan (drying)	26
7. Proses Sortasi I	27
8. Proses Pembagian Ukuran	29
9. Meja Sortasi	30
10. Proses Finishing & Metal Magenting	31
11. Proses Pre-cooling dalam Cold Storage	32
12. Proses Penimbangan	33
13. Proses Packing and Labelling	34
14. Proses Penyimpanan dalam Cold Storage	35
15. Bagian dalam Kontainer pada Proses Stuffing	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Peta Lokasi Rencana Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Desa Sekardadi, Kecamatan Jenu, Tuban, Jawa Timur	48
2. Denah Alur Karyawan pada Proses Produksi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.	49
3. Visi dan Misi PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.	50
4. Struktur Organisasi PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.....	51
5. Sarana dan Prasarana PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.....	52
6. Hasil Uji Kualitas Air yang Digunakan untuk Proses Produksi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.	54
7. Kontaminan yang harus Dihilangkan pada Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering.....	55
8. Alur Proses Produksi Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuba, Jawa Timur.	56
9. Form Penerimaan Bahan Baku Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Basah di di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuba, Jawa Timur.....	57
10. Uji Bakteri Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering.....	58
11. Standar Kualitas Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.	59
12. Hasil Uji Kadar Garam dan Kadar Air Ikan Teri Nasi Kering.	60
13. Sertifikat HACCP Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuban, Jawa Timur.	61
14. Sertifikat Halal Produk Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering di di PT. Insan Citraprima Sejahtera, Tuba, Jawa Timur.	62
15. Analisis Usaha Ikan Teri Nasi (<i>Stolephorus sp.</i>) Kering	63